Il Bresaolino
— DI MANZO —

Carne scelta di bovino macinata con l'aggiunta di sale, aromi e conservanti.

Insaccata e legata con tipica forma cilindrica e poi sottoposta a stagionatura in apposite camere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

olore rosso, carne magra,
tenera, profumo delicato e leggero,
sapore unico.

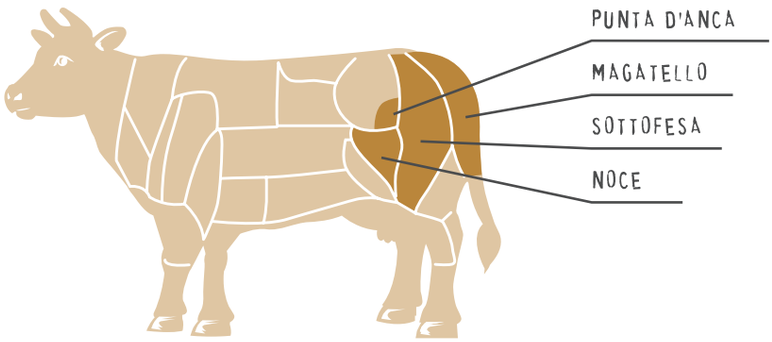
ABBINAMENTI

- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro
o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

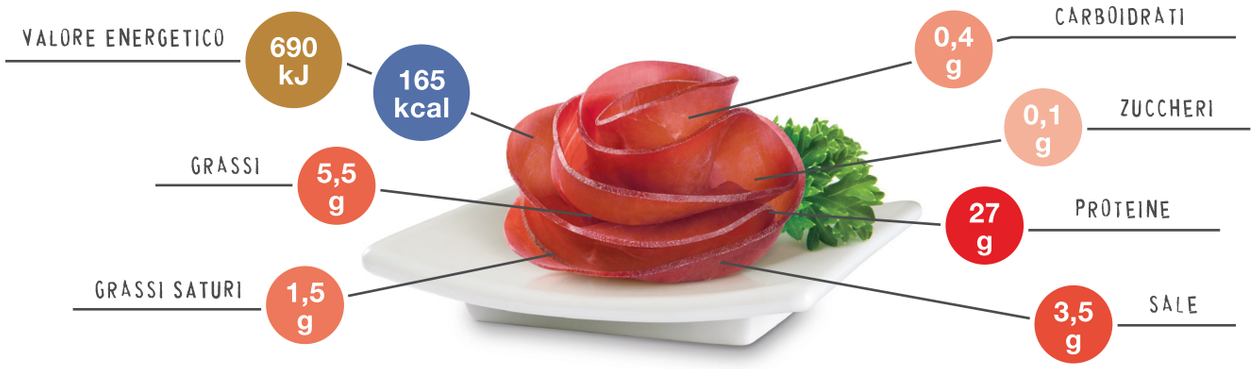
Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967

TAGLIO - BRESAOLINO

Per la produzione
della Bresaola Gianoncelli
utiliziamo solo
le migliori carni bovine.



VALORI NUTRIZIONALI



Valori medi su 100 g di prodotto.

CONSERVAZIONE

- Conservare ad una temperatura compresa fra +2 e +4 °C per le confezioni sottovuoto
- Conservare <14 °C per il prodotto al naturale o in rete
- Una volta aperto conservare < 8 °C

PESI E IMBALLAGGIO

INTERA SOTTOVUOTO

PESO	IMBALLAGGIO	
1,00 - 1,20 kg	PICCOLO 5 PZ	GRANDE 10 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO	IMBALLAGGIO	
0,50 - 0,60 kg	PICCOLO 10 PZ	GRANDE 20 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD

INTERA
SOTTOVUOTO

METÀ
SOTTOVUOTO

Salumificio Gianoncelli s.r.l.
Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it